



# Empfehlungen zur Jahreszeit

## Vorspeisen



### **Blumenkohl-Currysuppe mit Mangochutney | 5,20**

*Ingwer, Kreuzkümmel und Joghurt harmonieren wunderbar mit dem wilden Geschmack des Blumenkohls. Marokko und Tunesien sind wieder ganz nah.*

### **Bouillabaisse von Edelfischen | Vorspeise 9,90 | Hauptgang 16,90**

*Ein Marsailler sagte, in eine gute Bouillabaisse gehört Safran, Fenchel, frische Fische, ein Schuss Pastis und die Asche der Gauloises des Koches. Auf Letzteres haben wir dann doch verzichtet.*

## Hauptspeisen



### **Knackige Blattsalate mit Gorgonzola-Honigdressing, aromatisierten Birnen und Trauben sowie gegrillten Kräutersaitlingen | 11,90**

*Unter Vakuum mariniert und gegart bilden sie den perfekten Begleiter zu Gorgonzola und Pilzen.*

### **Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten-Frischkäsefüllung | 14,50**

*Diese Gnocchi erinnern eher an Ravioli – und keine Angst vor unserer leichten Knoblauchsoße; die Basilikum-Petersilienmousse aus Mascarpone und frischen Kräutern macht sie fast vergessen.*

### **Kalbstafelspitz auf Parmesanrisotto | 16,50**

*Vor allem durch seine Zartheit, die es mit jedem Filet aufnehmen kann, besticht dieser Sous Vide gegarte Tafelspitz an Rotweinjus und geschmorten Tomaten.*

### **Lammschulter mit geschmorter Paprika, Zucchini und Casarecce | 15,90**

*14 Stunden im eigenen Fonds mit Thymian und Estragon. So schmeckt Sommer. Und die Pasta saugt auch noch den letzten Rest dieser geschmackvollen Soße auf.*

### **Gebrautes Saiblingsfilet auf Schmorgurken | 16,90**

*Auch hier verwenden wir Vakuum, um die Gurken zu marinieren und in Form zu bringen. Die Kartoffel-Wasabicreme und die weiße Buttersoße verleihen dem Fischgericht Vielseitigkeit und Pep.*

## Nachspeisen



### **Gefrorene sizilianische Casatta mit Orangenfilets | 6,90**

*Leichtes, sommerliches Parfait. In seiner ursprünglichen Form als italienische Schichttorte bekannt.*

### **Holunder – Sektsüppchen mit Himbeermarshmallows | 6,50**

*Lassen Sie sich einfach überraschen!*